



在庫のお問合せ
ご注文もLINEオフィシャル
アカウントより承ります

ラヴニール ワインリスト

会場: 渋谷 CHOWCHOWさま 2025/5/8

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)
----	------	-----	----	--------	----------

失われたシードルと
ポアレの再興

フェルム・ド・リヨニエール FERME DE L'YONNIERE

ノルマンディ



昔ながらの高品質なシードルやポアレを生み出す樹が失われつつある現在、培われた伝統を再興し、自然な手法により栽培・醸造する為に1993年この農園を取得したジェローム・フォルジェ。近年は栽培管理がし易いように樹を低く剪定(矮化栽培)される傾向にあるが、そうすると樹が弱り病気に罹りやすくなる。林檎や洋梨は本来樹木である。ジェロームは樹が自然に育つ樹高数メートルに達する高い本来の仕立てに拘り、地面には牧草を育成させ、牛を放牧する。牛は草を食み糞をし、樹がそれを吸収しその場で自然が循環している。こうすることによって農薬を一切使用しない栽培が可能となる。また、この農園は高品質なポアレが生まれることから”AOP ドンフロン”に認定された唯一のクリュにある。”AOP ドンフロン”は、収量は低いが高品質なポアレとなる品種”ブラン・ド・ブラン”を主に地品種10数種が使われる。完熟し自然に落ちた林檎や洋梨をその都度何度も手で拾い、更に冷暗所で追熟させ、昔ながらの方法で圧搾、野生酵母の働きで発酵させ、必要ないと判断すれば亜硫酸も一切添加せず瓶詰めする拘りまくった生産者だ。料理の相性としては従来クレープが定番であったが、リヨニエールのシードルとポアレはエレガントな味わいの為、ムール貝や海の幸、ブルーやシェーヴル、白カビなどのチーズにとってもよく合う。

①	QUALITY	シードル・バイザン Cidre Paysan	2021	シードル	¥2,800
---	---------	---------------------------	------	------	--------

品種: 林檎(マリー・メナール、バダン、フレキャン・ルージュ、フレキャン・ラエ) 落ちた林檎を拾い、圧搾し果汁を静置し大きな澱を除く。ステンレスタンクで野生酵母の自然な働きで数ヶ月発酵、その後瓶に詰め発酵を継続し発泡を得る。褐色掛かったオレンジの色調で、すりおろし林檎の様な風味、優しい泡があり残糖27g/Lで甘みを感じる。

②	QUALITY	ポアレ・フォッセ Poiré Fossey	2022	ポアレ	¥3,400
---	---------	--------------------------	------	-----	--------

品種: 洋梨”フォッセ” 単一品種によるマイクロ・キュヴェ、エキゾチックな風味が特徴。淡いイエローの色調で、泡は細かく控えめ。蜜つぼさを感じる風味、フレッシュさが特徴で甘みと程よい酸味のコントラストが印象的！

ナントの巨人

ド・ヴィニ DE VINI

ロワール



ナントから南東に20km程のゴルジュという街にあるワイナリーで、ワイン造りとは無縁の家系に育ったクリストフは、畑を所有していないので、買いぶどうで自身のワインを造っております。所謂ネゴシアンとなりますが、本当にワインが好きで、売れるかどうか分からないワインを造るというリスクを冒して始める訳です。しかもぶどうを買ったり醸造設備を手に入れたり、多額の先行投資が必要になります。これだけ高リスクのビジネスを始めるのは並大抵のことではありません！オレのワインは絶対売れる！という確信と情熱がなければ出来ることではありません。クリストフのワインをすべて試飲して納得しました。これだけの味わいなら、間違いなく売れる。そう納得させるだけの味わいが、彼のワインにはあります。全キュヴェSO2無添加にもかかわらず、不安定さは感じさせません。ぜひお試しください！*ドメニュー名を社名の VINI LIBRE から DE VINI へと変更しました

③	QUALITY	ス・キ・ヌ・リ Ce Qi Nous Lie, Vin de France	2023	白	¥3,600
---	---------	--	------	---	--------

ぶどう品種: ムロン・ド・ブルゴーニュ(ミュスカデ) 100% ナント近くのメドン・シュール・セーヴル村のぶどう、ガブロと呼ばれるマグマが地中深くで冷え固まった土壌。即圧搾し野生酵母の自然な働きで発酵。熟成は土に埋められたナント製タイルで造られたタンクにて。清澄はせず、フィルターも掛けず、シャブタリザンオンも行わず、SO2も一切添加していない。灰かに緑掛かった淡いイエローの色調。ミカンの柑橘果実やメロンの風味。自然な口当たりで丸みのある酸があり、ミネラリーでどんな場面にも合わせられる素直な味わい。

④	QUALITY	ノー・ビュルシスト No BullSchiste, Vin de France	2023	白	¥4,000
---	---------	--	------	---	--------

ぶどう品種: シュナン・ブラン 100% 新たにクリストフが造り出したキュヴェ！フェイ・ダンジュ(Faye d'Anjou)に位置するシスト土壌に植わるシュナンを、土に埋めたタンクにて9か月熟成させた、土壌の波動が伝わるような深みのあるワイン！フィルターにも掛けず、SO2も一切添加せず瓶詰め。僅かに緑と麦わら掛かった淡いイエローの色調。ほんのりメロンのような新鮮な果実風味や麦わらの落ち着きある香りあり。引き締まった酸と、純粋な果実味に加えキャラメルのような奥ゆきのある味わいで、ミネラル豊か。酸に秘められた味わいが熟成と共にうま味に変わるのを予感させる、ポテンシャルを感じるワイン。キュヴェ名は土壌の”シスト”に引掛けた英語とフランス語の言葉遊びだが、あまりに下品すぎてここでは記述不可！ して云えば「失敗はないよ」の意味。

サヴォアの情熱

リュック・ボエ LUC BAUER



サヴォア



リュックは、栽培の仕事を請け負いながら2011年初めて自身のワインをリリースした。とはいえ、まだたった1.2haのぶどう畑を借りているに過ぎない。しかし、彼の活動はサヴォアの伝統を今に復活させる大きな一歩であることに間違いはない。伝統白品種アルテス(ルーセット)は栽培にとっても手間が掛り、晩熟で多産性赤品種のモンドゥーズは収量を40ha/ha以下に抑えないと良いワインができない。そんな難しい品種から、彼はこの地ならではのワイン造りに情熱を賭けている。スキー最上級者にしか滑れないようなただでさえ急峻な斜面に、石灰岩の露出した山から転げ落ちてきた石がびっしりと2mも積もった畑。足元悪く、歩くだけでフラフラするのだ。そこに晴天時にはじりじりと照りつける太陽が35度もの暑さをもたらす。こんなところで畑仕事ができるとは到底思えない、その畑で、ピオ、ピオディナミを実践し、他にはない類稀な味わいのワインを造っている。いろいろ試験的なワインも造るなど、これからが楽しみな生産者の出現だ！現在は新しい畑も手に入れ、耕作の請負仕事も辞め、トータルで3haの畑から自身のワイン造りに専念している。自然なワイン造りにとても研究熱心で、あの幻の醸造家ジャック・ネオポールとも親交があり2014年には何度も来て醸造を手伝いながらアドバイスをしてくれた。

⑤	QUALITY	ラ・ジャジャ・デ・グランジェオン La Jaja des Grangeons, Vin de France	2022	白	¥5,600
---	---------	--	------	---	--------

ぶどう品種: ジャケール100% 樹齢50年の買いぶどう。サヴォアの窪地の畑を、認証はないが自然な手法にて栽培。収穫はリュック自身のチームで9月に実施。崩れた石の転がる真南向きの斜面。11か月ドゥミ・ミュイ(600L)古樽にて熟成、マロラクティック発酵実施、SO2: 1g/ha 添加し'23年9月に瓶詰め。1000本製造。淡いイエロー、細かい澱多い。洋梨など黄色系果実、チャービルなど北のハーブの香り、レモンパイにパニラっぽいニュアンスあり。フレッシュな口当たりで、果実と酸、ミネラルの調和がとれ、キラキラときらめく様な輝く様な味わい！

⑥	ART	シャルドネ・ル・グランジェオン・マノ Chardonnay, le Grangeon Mano, Vin de France	2022	白	¥6,000
---	-----	---	------	---	--------

ぶどう品種: シャルドネ100% 灰色泥炭土の下層土の上に、石灰の崩れた岩がたくさん転がる20-35度の急斜面、南南西向きに区画、樹齢20年。新品のアンフォラ(炬燵)とドゥミ・ミュイ、ブルゴーニュ古樽にて11か月熟成後ブレンド。マロ実施、ノンフィルター、SO2: 1g/ha 添加し9月に瓶詰め。1200本製造。ユーロリープ認証。淡いイエローの色調。八朔など黄色い柑橘果実風味、レモンやレモンクリームのような香り。自然な口当たりで夏ミカンの柑橘風味と仄かなパニラ風味が鼻に抜ける。舌を刺激する心地よい酸とミネラルがたまらない。

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)
----	------	-----	----	--------	----------

7	ART	リュック・ボエ LUC BAUER コンベルナン・ガメイ・ピノ Combernand, Gamay Pinot Noir, Vin de France	2021	赤	¥4,100
---	-----	--	------	---	--------

ぶどう品種:ガメイ、ピノ・ノワール 丸い石が多い氷河の堆積土壌、東向き区画。樹齢50年のガメイ。全房で10日間醸し発酵、12ヶ月ドゥミ・ミュイの古樽で熟成。フィルター掛けず、瓶詰め時にSO2: 1g/hlと微量添加。紫掛かったルビーの色調。グリオットチェリーの赤果実に少々燻したような香りを感じる。ピチピチした口当たりで、グリオットチェリーの赤果実味が口中に広がる。程よい酸があり、メリハリある味わい。

8	ART	アドリアン・ド・メロ ADRIEN DE MELLO グロビュル・ブラン Globule Blanc, Vin de France	2021	白	¥5,500
---	-----	--	------	---	--------

ロワールで自然派の動きが一番活発な地域アンジュに現れたアドリアン・ド・メロ！初めて会ったとき、30代でただならぬ存在感を放っていた男だ。2015年にレイヨン川を見下ろす南向きの高台にあるドメヌ”クロ・ドゥ・レリュ”から3.2haのぶどう畑を譲り受け、彼のワイン造りが始まった。アドリアンはケベックでのワイン造りを皮切りに、フィリップ・フォールブラックが共同経営するビオディナミ生産者シャトールヌ・デュ・パプのドメヌ・デュセニユール、フィリップ・パカレ、その後アメリカと再度ケベックでワイン造りの経験を積んできた。特にパカレでの経験は大きかったようで、自分のやるべき事を発見したという。彼の畑はシスト土壌の南向き高台に位置しており、昔からビオで栽培されている最高の条件に恵まれている。そこで、亜硫酸を一切添加しない自然醸造を実践している。テロワールを映し出すピュアな果実味を最大限表現するワインを生み出したいというアドリアンのこれからの、本当に楽しみだ！



9	QUALITY	レ・ガ Les Gâts, Vin de France	2022	橙	¥6,800
---	---------	---------------------------------------	------	---	--------

ぶどう品種:シュナン・ブラン100% '21は雨がちで涼しかった年。シスト土壌に植わる樹齢47年の樹。即圧搾後、樽でその年の12月まで発酵熟成。全ての樽のワインをタンクでブレンドし6か月熟成、何も加えずフィルターにも掛けず瓶詰め。レモンイエローの綺麗な色調。レモンやグレープフルーツの爽やかな果実風味が心地よい。自然な口当たりで黄色果実豊か、しっかりとうま味のある豊かな酸と、その奥に熟成により生まれる複雑な要素を感じる。余韻に感じるグレープフルーツの皮とミネラルのニュアンスが心地よい。

10	ART	グロビュル・ルージュ Globule Rouge, Vin de France	2020	赤	¥4,400
----	-----	---	------	---	--------

ぶどう品種:カベルネ・フラン60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40% 全房にて発酵。良好な日照を得た2020年ヴィンテージの特徴が表れたワイン。"グロビュル"とはヘモグロビンの意味だが、ぶどうの樹に樹液が巡るのに血液を擬えて命名。ダークチェリーの色調。熟した新鮮なイチゴやサクランボ、イチジクの豊かな香りに加え、鼻に抜けるキルシュのような華やかな風味もあり。口に含むとイチゴの粒々とした熟度の高い果実味と爽やかな酸を感じる。サラサラとした粉砂糖のような細かいタンニンで繊細な味わい。

11	ART	ボデガ・クエバ BODEGA CUEVA "ブルタル" アンセストラル・モスカテル Brutal Ancestral Moscatel	2022	泡・白	¥4,900
----	-----	--	------	-----	--------

カタルーニャから地中海沿いに南下したところに位置するのがバレンシア地方。美しいバレンシアの海岸は、マドリッドから最も近いビーチリゾートとしても親しまれている。クエバのあるDOウティエル・レケーナは地中海から70km程内陸に入った標高700m前後の台地上に位置し、夏は40度を超えるほど暑いにもかかわらず、冬は零下15度近く下がる厳しい気候条件の地だ。この特異なクリマの故、ここではここでしか栽培されていない品種ポバルが80%を占めている。ポバルの特徴は、凝縮感のある濃厚なもので、程よく熟成させると複雑性とエレガントな果実味に富んだ卓越した赤ワインが出来る。クエバはこの特徴を生かし、多くは樹齢100年にもなる古木を無農薬有機で栽培したぶどうを、そのまま瓶詰め時も含めSO2を一切使用することなく、野生酵母の働きで自然な醸造を行っている、バレンシアの重要自然派生産者である。



12	QUALITY	オレンジ Orange	2022	橙	¥4,400
----	---------	-----------------------	------	---	--------

ぶどう品種:タルダナ60%、マカベオ40% 標高800mの砂質土壌に植わる樹齢40年の樹。15日間の醸しをしステンレスタンクで熟成。淡いオレンジの色調、軽快なオレンジ果実風味。口当たりフレッシュで、幾らでも飲めそうな味わい。

13	QUALITY	ヴィ・ヴィウ Vi-VIU	2021	薄赤	¥4,200
----	---------	-------------------------	------	----	--------

ぶどう品種:シラー60%、グルナッシュ20%、モナストレル20% 標高700mに位置するアルカンタリジャと呼ばれる区画。ほんの短い醸し、ステンレスタンクによる発酵で、純粋な果実味を楽しむワイン。淡いチェリー・ルビーの色調。熟したレッドチェリー、プラムやザクロなどのフレッシュな赤果実の凝縮感のある果実味に、ドライストロベリーのようなほんのりと甘酸っぱい風味。柔らかで丸みのあるタンニンが溶け込んだ上品な味わい。

14	QUALITY	ゴデージョ Godello	2021	白	¥3,600
----	---------	-------------------------	------	---	--------

地中海側ではこれだけ自然派が広がりを見せているなか、大西洋側でも必ずや自然な手法でワインを造る生産者が出てくるはずだ、と踏んでいた私は執念をもって調査していたのだ。ビエルソは、正確に言うとマドリッドの北西に広がる内陸のカスティーリャ・イ・レオン州に属する。しかし、その中であってビエルソは異色に見える。なぜならスペイン最西北端のガリシア州と接する地域に位置するからだ。プエルタ・デル・ビエントのボデガがある場所も標高800mの山あい、主にシスト土壌から白はゴデージョ、赤はメンシアを主体として清涼感あるワインを生み出している。プエルタ・デル・ビエントのオーナー、ホルヘ・ベガは、ビエルソで初めて自然派(ナチュラル)を造り出した生産者だ。彼は全くの何も入れない主義で、ビオのぶどうを栽培し、SO2も含めて一切なにも加えずぶどうだけで醸造する(瓶詰め時SO2添加しない)。



14	QUALITY	ゴデージョ Godello	2021	白	¥3,600
----	---------	-------------------------	------	---	--------

ぶどう品種:ゴデージョ100% 天然酵母にて発酵後、ステンレスタンクにてバトナージュしながらおりとともに熟成。濾過はせず、清澄も冬の寒さのおかげで自然に行われる。やや黄土がかったイエロー。厚みの感じられるミネラル感とすっきりとした果実味が印象的。Vin Méthode Nature認証を初めて取得したスペインワイン。生産本数1100本。



品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)
15	QUALITY	プエルタ デル ビエント PUERTA DEL VIENTO ゴデージョ・バホベロ Godello bajo velo	2021	白 (産膜)	¥4,300
ぶどう品種:ゴデージョ100% 手摘みで収穫したブドウを天然酵母にて発酵。自然に張ったフロール下で6か月熟成。濾過はせず、清澄も冬の寒さのおかげで自然に行われる。やや濁りのあるイエロー。フロールのニュアンスはそこまで強くは感じられず、黄色果実のまろやかな果実味が特徴。生産本数400本のみ。					
16	QUALITY	メンシア Mencia	2020	赤	¥3,400
ぶどう品種:メンシア100% 足でつぶしたブドウを500リットルのフレンチオークにて発酵熟成。冬の寒さのおかげで自然に清澄。やや黒みがかった輝きのあるカシス色。ブルーベリーや黒系果実のフレッシュなアロマと余韻にスミレなどのエレガントな香りが広がる。ビエルソで最もナチュラルな作りのメンシア！					
	超個人的 アルテサノ	カサ・パルデ CASA PARDET		カタルーニャ	
バルセロナから西へ100km程行ったところにコストルス・デル・セグレというDOがある。ここにレリダ地区で初めてビオによりぶどう栽培を行うボデガ”カサ・パルデ”がある。現オーナー、ホセ・トーレス、1993年彼は両親から受け継いだぶどう畑でワイン造りを始めたが、当時まだ14歳の若さだった！！しかし、自然な手法によるワイン造りしか考えていなかったホセは、当初よりビオにて、98年からはビオディナミによってぶどう栽培を行っている。そして、2000年からは亜硫酸も使用せず、ノー・フィルター、ノー・クラリフィケーションによるワイン造りを独自に確立した。ホセの目指しているぶどう栽培は、土壌の活性化と多様性だ。この地は乾燥しているので病気の心配はさほどないが、土地は痩せている。3月になると、牧場を営んでいる友人から譲ってもらった堆肥を2年掛けて発酵させた自家製の有機堆肥を土に入れるが、これはぶどうの樹に与えるという意味もあるが、土壌に生息する微生物を活性化させ、土壌全体の生物多様性を豊かにする事が主な目的だ。彼の畑には近隣の畑と違い沢山の種類の雑草が生えている。それが多様な昆虫や生物を育ててくれる訳だ。カノコ草やイラクサなどビオディナミに使用する薬草も豊富だ。ぶどうの実りの季節になると、畑に生えている多様なハーブや植物がぶどう粒の表面の蠟質に付着し、ワインに複雑な味わいを与えてくれると言う。所有する4.5haには、1.5haのカベルネ・ソーヴィニオン、1.7haのトレパット、0.8haのシャルドネが植わっている。トレパットはこの地の伝統品種だが、彼の畑では伝統的な栽培法でカベルネと混植されており、このボデガのワイン”カベルネ & トレパット”は畑で「ブレンド」されている。ホセがワイン造りで目指していることは、「畑の生態系をワインを通して表現すること」。あなたには彼のワインから畑が感じられますでしょうか？					
17	QUALITY	ブランケット Blanquet	2019	白	¥3,600
ぶどう品種:シャルドネ、マカベオ カタルーニャ内陸、D.O.コストルス・デル・セグレ(Costers del Segre)の乾いた大地と強烈な日差しが育むシャルドネとマカベオ、同地のスタイルのひとつでもある国際品種と地場品種のナチュラル・ブレンド。アンフォラとステンレスタンクで熟成させました。ビオディナミ農法による葡萄栽培、自然酵母発酵、無清澄・無濾過、SO2無添加。焼きリンゴやドライアプリコットなどの熟成間のあるふくよかな香り、温度があがると干し芋のニュアンスが立ち昇ります。穏やかでいて奥行きがあり、2019年の乾燥した暑い夏のヴィンテージがもたらすふくよかさや温かみがじんわりと広がります。果実味と酸がしっかりと支え合う充実感のある仕上がり。					
18	QUALITY	トレパット・アンフォラ Trepat Anfora	2019	ロゼ	¥3,600
ぶどう品種:トレパット100% 完熟したトレパットを即圧搾し、発酵。その後アンフォラにて熟成。淡いオレンジの色調。アプリコットの果肉やアプリコットの核、少々渋を感じる柿の風味。フレッシュな口当たりで酸とミネラル豊かな味わい。					



<スタイル解説>

- FRIENDLY** 【楽しみワイン】 気軽に楽しむときに選んで頂きたいカテゴリー
- QUALITY** 【高品質ワイン】 ワインをじっくり味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー
- ART** 【芸術ワイン】 ワインの真髄を味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー

最新のカatalog ダウンロード

スペイン他



フランス

